

Dim Sum au porc

Pour continuer sur le thème asiatique, voici des bouchées au porc que l'on rencontre souvent chez les traiteurs (de plus ou moins bonne qualité d'ailleurs). La marche à suivre est assez simple. On aurait donc tort de se priver de les réaliser soi-même !

Pour 30 Dim sum : 500g de viande de porc hachée – 100g de châtaignes d'eau – 2CS de sauce soja claire – 1CS de vinaigre de riz – 1cc d'huile de sésame – 2 oignons verts – 2CS de gingembre frais – 30 feuilles de pâtes wontons – De la sauce soja

Dans un 1er temps, préparez tous les éléments sur votre plan de travail : Si votre viande n'est pas hachée, hachez-la et réservez.

Hachez les châtaignes d'eau et réservez.

Faites de même pour les oignons et le gingembre.

Dans un saladier, mélangez à la main la viande avec les oignons, les châtaignes et le gingembre. Ajoutez ensuite le vinaigre de riz, l'huile de sésame, la sauce soja claire. Mélangez de nouveau.

Préparez votre cuiseur vapeur. Dans chaque panier, placez une feuille de papier cuisson (cela évitera que ça colle).

Placez sur chaque carrés de pâtes une cuillère à café de farce. Rabattez les côtés sans fermer le dessus. Placez la bouchée dans le panier du cuiseur vapeur. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la farce et des carrés de pâte wontons.

Faites cuire 15min à la vapeur et servez de suite avec de la sauce soja.